Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 3. Warszawa, 5 grudnia 1925 roku. № 9

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTR. ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLIT. POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.



PAKUNKI
WĘŻE DO PIWA I WODY
GUMKI DO FLASZEK
AZBEST
MATERJAŁY JZOLACYJNE
MANOMETRY
BUKSY DO SZPUNTÓW
SZCZOTKI DO MYCIA FLASZEK I ANTAŁKÓW
WENTYLE REDUKCYJNE
ZATWORY DO BUTELEK
OBCIĄGACZKI DO PIWA
APARATY DO SZPUNTOWANIA
WIMEX AG
BERLIN-SCHÖNEBERG
REPREZENTANT. „GAMBRINUS" SP. Z OGR. OD.P.
WARSZAWA MONIUSZKI 11 × ADR. TEL.: GAMBRINUS

Rok 3. Warszawa, 5 grudnia 1925 roku. № 9

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

2) Inż. Dr. A. KRZEMECKI

Prof. Wyż. Szk. Przem. w Krakowie.

Choroba sarcynowa piwa i zwalczanie jej w browarze.

(Ciąg dalszy.)

Gdzie sarcyny głównie występują i w jaki sposób mogą dotrzeć do browaru? Sprawa ta była przedmiotem licznych badań, z których okazuje się, że szkodniki te są nadzwyczaj rozpowszechnione.

Obok innych bakterji występują sarcyny bardzo powszechnie w oborniku, zwłaszcza końskim. Stąd też sąsiedztwo stajen, chlewów, kurników, gnojówek i t. d., dla browarów jest bardzo niebezpiecznie.

Z obornikiem dostają się sarcyny na glebę, która z reguły jest bardzo bogatą w najrozmaitsze bakterje. Jak hojnie wyposażona jest gleba w mikroorganizmy wystarczy zaznaczyć, że 1 cm^3 gleby wykazywać może 1— 15 miljonów zarodków bakterji.

Z gleby dostają się bakterje na plony, a więc na jęczmień, chmiel, ziemniaki i t. d., to też największą ilość zarodków wprowadzamy do zakładów przemysłowych z materjałami surowemi. Wystarczy dla przykładu wspomnieć, że 1 gr. nieoczyszczonego jęczmienia wykazuje do 400.000 zarodków, zaś ta sama ilość jęczmienia nawet oczyszczonego i zdrowego daje zawsze ponad 20.000 zarodków. Wynika więc z tego, że pył, unoszący się z trieerów, sortowników maszyn do polerowania zboża i t. p. jest bardzo niebezpieczny dla browaru i staje się bardzo często powodem groźnej infekcji brzeczki, lub zanieczyszczania wody w zbiornikach, niedostatecznie od pyłu ochronionych.

Woda, przepływająca przez glebę, łąki, lasy jak również woda ze stawów, nieprzefiltrowana należycie, może być dla browaru stałem źródłem infekcji.

Nie mniejsze niebezpieczeństwo kryje w sobie lód z rzek i stawów, to też z materjałem tym trzeba być bardzo ostrożnym. Nie należy bowiem zapominać, że wskutek niższej temperatury mikroorganizmy nie zamierają, lecz zostają tylko powstrzymane w rozwoju. W 1 cm^3 wody, powstałej po odtajaniu lodu, znajdywano nawet do 800.000 zarodków, zdolnych do rozwijania się.

Wspomniano już wyżej, jak bardzo bakterjami obarczony jest jęczmień. Przy namaczaniu jęczmienia poważną ilość zarodków odprowadzamy z wodą, jednakowoż namaczany jęczmień zawiera zawsze jeszcze sporą dozę wszelkich bakterji i w jednym wypadku, z pewnością nieodosobnionym — skonstatowano na 0,1 gr. 124.000 zarodków. W takiem to towarzystwie przychodzi namoczony jęczmień do słodowni. Tutaj z powodu wyższej temperatury, dostatecznej wilgoci i obfitego dostępu powietrza znajdują zarodki jaknajlepsze warunki do intensywnego rozwijania się. Przy próbnych kiełkowaniach na małą skalę laboratoryjną znajdywane na 0,1 gr. słodu od 27 miljonów do 220 miljonów zarodków. Zrozumiałem przeto jest jak łatwo ze słodowni można przenieść infekcję do piwnic za pośrednictwem obuwia i odzieży robotników.

Że muchy i wszelkie inne owady mogą stać się powodem zakażenia brzeczki i piwa jest również zupełnie zrozumiałem. Obok wyżej już wymienionych miejsc znajdujemy sarcyny nierzadko na wędlinach, kiełbasach, serach, w kwaśnych ogórkach, w kwaszonej kapuście, w jamie ustnej i w żołądku ludzi chorych na rozmaite przypadłości żołądkowe.

Nawet takie pozornie mało znaczące przedmioty, jak szczotki do mycia kadzi i posadzki, drewniane schody, drewniane otoczenie kadzi fermentacyjnych, termometry w oprawie drewnianej, rozmaite listwy miernicze etc., nie utrzymywane w należytym porządku i czystości, lub nie traktowane należycie środkami antyseptycznemi stają się aż zbyt często źródłem ciężkiej infekcji.

Wiatr, mający kierunek od źródła, infekcji, może nawet ze znaczniejszej odległości spro-

wadzić do piwnic lub do lokali, w których brzeczka przy studzeniu styka się z powietrzem wielką ilość zarodków. Dodawszy do tego jeszcze inne źródła, znajdujące swoją przyczynę w złem urządzeniu lub utrzymaniu piwnic, jak kapanie wody kondensacyjnej z sufitów do kadzi, porowaty materjał na posadzki, posadzki uszkodzone, wolny odpływ brudnych, z mycia pochodzących wód, szorstkie lub zbutwiałe kadzie, odpryśnięcia i zwęglone miejsca w kufach, nieszczelne rurociągi etc., a mamy — może jeszcze niezupełnie wyczerpany — komplet przyczyn i źródeł infekcji.

Z tego wszystkiego okazuje się, że teoretycznie biorąc, jest niepodobieństwem uchronić brzeczkę na drodze od warzelni aż do wypuszczenia gotowego piwa od mniejszej lub większej infekcji, z wyjątkiem wyrobu piwa metodą Nathan'a, gdzie brzeczka aż do przejścia w gotowy produkt pozostaje ciągle w naczyniach sterylizowanych i zamkniętych.

Fakt, że mimo tych niekorzystnych okoliczności, towarzyszących stale pracy piwowarskiej, piwa chore nie zawsze są na porządku dziennym, należy przypisać tylko temu, że z licznych bakterji, jakie się do brzeczki na jakiejkolwiekbądź drodze dostaną, przeważna część nie znajduje dla siebie w brzeczce chmielowej stosownej pożywki, inne ustają w rozwoju z powodu zbyt niskich temperatur, inne wreszcie ulegają w walce konkurencyjnej z drożdżami.

Badania bakterjologiczne wykazują, że w czasie chłodzenia brzeczki na otwartych łodziach pada na każdy 1 litr brzeczki około 5.000 bakterji, pochodzących z powietrza nawet przeciętnie czystego. Ponieważ po zadaniu brzeczki drożdżami dostaje się na 1 litr brzeczki około 10.000 miljonów komórek drożdżowych, więc o ile same drożdże nie są więcej zakażone, to nietrudno będzie dwom miljonom komórek drożdżowych zgnębić jedną komórkę bakterji, chyba, że będzie to gatunek nader odporny, który w tak ciężkich dla siebie warunkach zdoła się jeszcze przy życiu utrzymać i przetrwawszy okres pracy drożdży, zacznie się dopiero później rozmnażać i dzieło niszczenia na swój sposób przeprowadzać.

Tem też tłumaczy się, że jakkolwiek różne rodzaje i ilości pediococceów (sarcyn) mają na tak rozlicznych drogach dostęp do browaru, to jednak nie zawsze chorobę piwa sprowadzają, bo 1°) nie wszystkie sarcyny są dla piwa chorobotwórcze, 2°) a nawet gatunki chorobotwórcze mogą wywołać chorobę piwa tylko w pewnych specjalnych warunkach.

Praktyka wykazuje, jak to wzmiankują Hausen, Jörgensen, Petersen, Lindner, Schönfeld i inni, że można nieraz spotkać w piwie sarcyny nawet w liczniejszej masie bez skonstatowania widoczniejszego wpływu na dobroć piwa pod jakimkolkwiekbądź względem. Nie chcę przez to powiedzieć, że nie zawsze należy się przestraszać widokiem sarcyny w piwie, przeciwnie należy raczej zapatrywać się na istotę, wydającą się narazie niewinną i nieszkodliwą, jak na zaczajonego, a groźnego wroga, bo nie znamy dokładnie warunków wśród jakich nieszkodliwe bakterje mogą stać się srogiemi szkodnikami. Wiadomo, że zwłaszcza przy bakterjach zachodzi stosunkowo łatwo zaklimatyzowanie się w nowych warunkach, połączone ze zmianą cech morfologicznych i zdolności fizjologicznych. W każdym razie faktem jest, że jedne piwa łatwiej inne trudniej ulegają chorobie sarcynowej.

Dr. Will, który bardzo szczegółowo zajmował się badaniem chorób sarcynowych u piw, wymienia cały szereg przyczyn, które dysponują piwo do choroby sarcynowej. Takimi przyczynami, według wspomnianego badacza są:

1° Źle scukrzona brzeczka;

2° Słód z jęczmienia bogatego w ciała białkowe (glutenowe jęczmiona);

3° Słód źle rozwinięty (wyrabiany na ciężar), jak również słód, który naciągnął więcej wody i w czasie przechowywania wytworzył dużo rozpuszczalnych produktów białkowych;

4° Mała dawka chmielu;

5° Nisko odrabiające drożdże [1]);

6° Wyższa temperatura w piwnicy leżakowej (5 — 7° C.) [2]).

---

[1]) Autor niniejszej pracy miał dużo sposobności stykania się z piwami, obarczonemi w różnym stopniu chorobą sarcynową i piwa takie wykazywały prawie bez wyjątku niewystarczające dla danego typu odfermentowanie.

[2]) Odnośnie do punktu 6° znam wypadek, gdzie w pewnym browarze piwa, zakażone wyraźnie sarcyną, były w smaku i zapachu zupełnie dobre, pieniły i utrzymywały pianę bez zarzutu, a co ciekawsze, że skutkiem dużego spadku w tym okresie konsumcji piwa wogóle, zapasy wzmiankowanych piw musiały przeszło rok być przetrzymane w piwnicach leżakowych i tylko dzięki niskiej temperaturze, utrzymanej w piwnicach, okazały się po upływie tego czasu jako zupełnie dobre do konsumcji — tylko trwałość ich była niewystarczająca, bo już po kilkudniowem pozostawieniu w butelkach w temperaturze pokojowej występywało coraz silniejsze mącenie się i przyrost kwasowości.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Niesłuszne zarzuty.

W początkach b. m. w jednym z codziennych organów prasy warszawskiej ukazała się wzmianka, dotycząca naszego przemysłu piwowarskiego. Zarówno nagłówek tej notatki, jak i jej treść mogą wprowadzić w błąd czytelnika i wyrobić przekonanie, że w przemyśle piwowarskim powstają antagonizmy na tle dzielnicowem wówczas, gdy w całem naszem życiu politycznem, społecznem i duchowem zacierają się coraz bardziej różnice, powstałe na tle różnych urządzeń i prawodawstw, będących następstwem długoletnich nienormalnych warunków naszego bytu narodowego.

Więc zanim przystąpimy do szczegółowego rozpatrzenia notatki, na samym wstępie musimy stwierdzić, iż w rzeczywistości sprawa przedstawia się wręcz przeciwnie.

Przedstawiciele przemysłu piwowarskiego w całej Polsce, bez względu na to w jakiej dzielnicy znajdują się ich browary, zdają sobie dobrze sprawę z tego, iż obecne konjunktury wymagają porozumienia i współdziałania, koniecznego dla pomyślnego rozwoju przemysłu piwowarskiego, który ucierpiał podczas wojny wbrew twierdzeniu autora notatki, nie mniej od innych gałęzi naszego handlu i przemysłu. Wystarcza przypomnieć fakt dobrze znany fachowcom i ludziom stojącym blisko naszych kół przemysłowych, że dzisiejsza produkcja browarów stanowi zaledwie 20% produkcji przedwojennej. Zamiast przeszło 500 browarów, które były czynne przed wojną mamy ich dzisiej zaledwie 243. Wobec tych, tak łatwych do sprawdzenia cyfr, jest conajmniej niezrozumiałem twierdzenie, że „przemysł browarniczy jest bodaj jedynym dziś w Polsce przemysłem wolnym od kryzysu".

Zmniejszenie się zdolności konsumcyjnej kraju przedewszystkiem odbija się na gałęziach przemysłu, podobnie jak przemysł piwowarski wytwarzających produkty, których zbyt jest zależny od stopnia zamożności kraju. Spożycie piwa na głowę w Polsce wynosi 9 litrów na mieszkańca rocznie, wówczas gdy w takim małym kraju jak Belgja 243. Smutnym jest objaw, iż spożycie piwa w Polsce spadło ilościowo do poziomu spożycia wódki. Spożywamy rocznie tyleż litrów piwa, co wódki. Jest to najlepszą ilustracją „rozkwitu" przemysłu piwowarskiego w Polsce w dobie obecnej...

Autor notatki został najwidoczniej w błąd wprowadzony przez nieścisłe informacje.

Mówiąc o „znakomitych warunkach" przemysłu piwowarskiego twierdzi on, że „ceny na jęczmień znacznie spadły, a wszystkie browary posiadają olbrzymie zapasy chmielu".

Przedewszystkiem należałoby zapytać, skąd takie dokładne informacje o „wielkich zapasach chmielu", wówczas gdy o tem nic nie wie dobrze w tych sprawach poinformowana instytucja, jaką jest Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego.

Co się tyczy spadku cen jęczmienia wynosi on 12% w porównaniu z cenami zeszłorocznemi. W listopadzie r. 1924 jęczmień kosztował 24 — 26 zł., w listopadzie r. b. 21 zł. ale w tym samym czasie ceny chmielu podniosły się z 525 zł. za 50 kg. na 1050 zł. Cóż znaczy wobec tego 12%-owy spadek cen na jęczmień, kiedy chmiel jednocześnie podskoczył w cenie o 100%.

Z całą stanowczością można twierdzić, że przemysł piwowarski przeżywa obecnie kryzys ciężki, który nietylko nie pozwala na konieczne w wielu wypadkach inwestycje, utrudnia konkurencję z importem zagranicznym, ale często wręcz zagraża egzystencji słabszych przedsiębiorstw. Brak kredytu daje się we znaki piwowarstwu nie mniej niż innym gałęziom przemysłu... a procent ilchwiarski jaki trzeba płacić od krótkoterminowych pożyczek, zaciąganych na poczynienie zapasów na przyszłą kampanję nie może pozostać bez zgubnego wpływu na ogólny stan piwowarstwa.

Po tych kilku słowach wyjaśnienia w sprawach, które są wspólne dla przemysłu piwowarskiego w całej Polsce, uważamy za swój obowiązek stwierdzić, że zarzut czyniony browarom małopolskim, iż podwyższyły ceny na piwo, chociaż nie były zmuszone do tego przez warunki, jest niesłuszny.

Browary małopolskie, rzeczywiście, zmuszone przez konjunktury handlowe, podniosły ceny na piwo. Piwo w Małopolsce jest dziś o 2 grosze na litrze droższe niż w Kongresówce. A więc ceny podniosły się zaledwie o 1 procent. Szklanka piwa kosztuje przeto w Małopolsce o 1/2 grosza drożej niż u nas... Pół grosza na szklance... Czyż warto było z powodu tak drobnej podwyżki cen w handlu robić poważny zarzut piwowarstwu w Małopolsce, iż dąży do nieusprawiedliwionego podniesienia cen.

Przedewszystkiem ta minimalna podwyżka w cenie jest najprawdopodobniej tylko chwilowym zjawiskiem, a następnie, może nie odbić się wogóle na cenach piwa w handlu detalicznym, zważywszy, że dochody detalistów są tak znaczne, iż mogą z łatwością zmniejszyć się o 1%.

Smutnem jest, że ten tak drobny i mylnie oświetlony fakt posłużył do tak daleko idących wniosków.

W dzisiejszych ciężkich dla całego przymysłu warunkach zachęcanie do walki konkurencyjnej i to na tle jeszcze niezupełnie wyrównanych różnic dzielnicowych nie jest w interesie życia gospodarczego kraju.

Na szczęście sprawa nie przedstawia się tak źle, jak możnaby wnioskować z omawianej notatki, a przemysł piwowarski w całej Polsce zdaje sobie dobrze sprawę z tego, że jego rozkwit i przyszłość są raczej zależne od trwałego zawieszenia broni, porozumienia i współdziałania, a nie od niszczącej walki w ciękim okresie, jaki dzisiaj przeżywamy.

V Kongres Chemji Przemysłowej.

W Paryżu w pierwszych dniach października r. b. odbył się V Kongres Chemji Przemysłowej. W kongresie wzięło udział przeszło 250 osób w tem kilkunastu przedstawicieli 18 państw.

Prace kongresu były prowadzone w 6 sekcjach, dzielących się na podgrupy według następujących działów: 1) chemja analityczna i prace laboratoryjne, 2) technologja wody i urządzeń fabrycznych, 3) produkcja i użytkowanie paliw stałych i gazowych, 4) produkcja i użytkowanie paliw ciepłych, 5) metalurgja i elektrometalurgja, 6) materjały budowlane, 7) barwniki, farbiarstwo eksplozywy, 8) produkty farmacutyczne, fotograficzne, perfumy, 9) przemysł tłuszczowy, 10) kauczuk i żywica, 11) celuloza i papier, 12) ciała plastyczne, 13) przemysł fermentacyjny, 14) nawozy sztuczne, 15) organizacja ekonomiczna.

Na kongresie przez sekretarza generalnego stowarzyszenia chemji przemysłowej, p. Jana Gerard'a został podany projekt stworzenia biura, którego celem byłoby gromadzenie jaknajwszechstronniejsze materjałów, dotyczących chemji przemysłowej. Jedynie podobne biuro mogłoby podołać kolosalnej pracy ujęcia całokształtu materjału rozsianego w tysiącach publikacji.

Propaganda na rzecz chmielu czechosłowackiego.

„Allgemeine Brauer und Hopfenzeitung" podaje wiadomość, iż czechosłowackie Ministerstwo Rolnictwa postanowiło wydać szereg artykułów i broszur w 17 językach o chmielu czechosłowackim. Celem tej propagandy jest konieczność obrony chmielu czechosłowackiego przed najrozmaitszemi mieszaninami i falsyfikatami, sprzedawanemi często na rynku międzynarodowym pod nazwą chmielu czechosłowackiego.

ZMIANY W TARYFIE CELNEJ
z dnia 26 czerwca 1924 r.

Ustawa z dnia 31 lipca 1924 roku w przedmiocie uregulowania stosunków celnych w art. 7 lit. i zezwala Ministrowi Skarbu w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu oraz z Ministrem Rolnictwa i Dóbr Państwowych „wprowadzać w obecnie obowiązującej taryfie celnej konieczne zmiany w związku ze zmienionemi stosunkami gospodarczemi i terytorjalnemi".

Na mocy wymienionego artykułu upoważnieni do tego ministrowie wydali łącznie zarządzenie dnia 30 października 1925 r., w sprawie częściowej zmiany taryfy celnej z dnia 26 czerwca 1924 r.

Omawiane rozporządzenie podnosi większość dotychczas obowiązujących stawek.

Nowa taryfa celna dotyka wielu produktów, wchodzących w zakres przemysłu piwowarskiego. Cło od słodu zostało podniesione o 100% z 7,5 zł. od 100 kg. na 15. Cło od karmelu do zabarwiania napojów i maltozy, ekstraktu z maltozy i słodu z 30 zł. zostało podniesione na 35 zł. od 100 kg.

Cło od drożdży suchych i płynnych pozostało bez zmiany. Natomiast od drożdży prasowanych będzie pobierane cło 85 zł. od 100 kg. zamiast obowiązującej dotychczas opłaty 60 zł.

Opłaty, dotyczące chmielu i ekstraktu chmielowego, pozostały bez zmiany.

Podobnież nie zostało podniesione cło od przywożonego do Polski porteru i piwa.

Art. 77 obowiązującej taryfy celnej, ustanawiającej opłaty od wyrobów szklanych, został zmieniony w częściach **b, c, i d;** nie uległa zmianie część **a,** dotycząca wyrobów szklanych „ze szkła barwy butelkowej (zielonej, oliwkowej, burej) i t. p. naturalnych, nie sztucznych zabarwień, bez przyszlifowywania szyjek, korków i pokrywek oraz bez wyrównywania denek i brzegów".

Cło od laku do butelek uległo znacznemu podwyższeniu: dotychczasowa opłata od laku w stanie stałym wynosiła 9 zł., zarządzenie z 30 października podnosi ją do 30 zł. od 100 kg.; od laku w stanie płynnym z 20 zł., podniesiono ją do 90 zł. Za smołę piwowarską dotychczas opłacano 15 zł. nowe zarządzenie przewiduje opłatę wynoszącą 30 zł.

Bardzo ważnym dla naszego przemysłu piwowarskiego jest wyjątek, jaki rozporządzenie z dnia 30 października r. b. czyni dla maszyn, sprowadzanych z zagranicy do cukrowni, gorzelni, browarów i słodowni. Maszyny te, a więc pompy, instalacje chłodnicze i t d., będą podlegały bez zmiany opłatom według taryfy z dnia 26 czerwca 1924 r. pod warunkiem, że w urzędzie celnym zostanie złożona deklaracja fabrykanta i deklaracja odbiorcy, stwierdzająca „iż w danym wypadku chodzi o maszyny, przeznaczone do użytku odbiorcy w poszczególnych punktach". Przytem odprawa celna musi się odbyć w jednym z poniżej wymienionych urzędów: Bielsko, Cieszyn, Dziedzice, Gdańsk, Kraków, Poznań, Warszawa, Wilno.

Wilkierz Czeladny.

Piwowarstwo polskie wieku siedemnastego o tyle było szczęśliwsze od piwowarstwa wieku dwudziestego, że nie miało ani kasy chorych, ani całego skomplikowanego mechanizmu prawodawstwa społecznego, ośmiogodzinnego dnia roboczego, ubezpieczeń społecznych i wszystkich tych ustaw, zarządzeń i rozporządzeń, które są tak charakterystyczne dla naszych czasów.

Król wydawał krótki przywilej dla cechu — i to było wszystko. W kilkunastu artykułach omawiano sprawy techniczne piwowarstwa, organizacji cechu i stosunek majstra do czeladnika.

Wielki przemysł z rzemiosła, jakiem było piwowarstwo, uczynił je jedną z poważniejszych gałęzi produkcji krajowej... ale z chwilą tą znikły jednocześnie patryarchalne stosunki, które były właściwe organizacji cechowej.

W przywileju Jana Kazimierza z dnia 14.VI 1680 roku dla piwowarów nowej Warszawy znajduje się między innemi „Wilkierz Czeladny", co w tłumaczeniu na współczesną polszczyznę brzmi: „statut czeladników".

W statucie tym są dokładnie omówione zasady, które winny regulować stosunki nie tylko pracy, ale i życie i obyczaje pracowników.

Według przywileju „mają panowie bracia na Nowym Mieście Warszawskim gospodę przystojną... upatrzyć", gdzie czeladnicy „mają mieć schadzkę czeladną".

Przyczyny, które zmuszają prawodawcę do wydawania całego szeregu zarządzeń o charakterze społecznym istniały i wówczas i znalazły swój wyraz w przywileju. W art. 2 „Wilkierza Czeladnego", czytamy: że czeladnicy „mają do skrzynki mistrzowskiej po groszu jednemu dawać, które mają brać w swojej gospodzie od wszystkich towarzyszów"... Cel tej składki zostaje wyjaśniony w następujący sposób: „a to dlatego, gdy który umrze towarzysz, albo zachoruje, by onego ratować, jeśli umrze, pogrzeb sprawić po chrześcijańsku".

Mamy już więc w zarodku i kasy chorych, kasy pogrzebowe i coś w rodzaju dzisiejszych ubezpieczeń

społecznych, ale wszystko to odbywa się pod ojcowską opieką mistrzów „panów braci", w obecności których „towarzysz wszelki" w razie wykroczenia „obyczajem starym ma być karany".

Ale prawodawca nie zapomina i o odwrotnej stronie medalu, przewidując możliwość niesprawiedliwości ze strony „mistrza". Władzą do której poszkodowany ma się zwracać w tym wypadku, jest cech, jak widać ze słów statutu: „a jeśliby miał przyczynę i pobicie od mistrza swego, ma być sprawiedliwość w cechu z mistrzem uczyniona".

W jaki sposób sprawiedliwość ta z „mistrza" będzie uczyniona przywilej bliżej nie określa.

Prawodawca przyjmuje za zasadę, że „towarzysze" „żadnej szkody mistrzowi uczynić nie powinni". Obowiązkiem ich jest sumienność w pracy: „tak w słodach i piwach wyrabianiu mają być dozorni".

Porządek i czystość są nakazane surowo „statki do robienia piwa y słodu" mają być „ochędożne"... a wszystkie narzędzia pracy należycie utrzymane „by szkody mistrz żadnej niemiał ani ponosił"...

W pracy zaleca się wzajemna pomoc i uprzejmość: „w młynach jeden drugiego ratować do złożenia worów i włożenia na wóz". W razie, gdyby który z „towarzyszy" do tego nie stosował się, „ma bydź karany obyczajem czeladnym".

Najwidocznej pomimo tylu troskliwych nakazów prawnych i moralnych „towarzysze" nie zawsze stali na wysokości zadania, bo art. 10 statutu groźnie przestrzega: „w rozwożeniu piwa mają się trzeźwo zachować dla stłuczenia beczki piwa y szkody mistrzowey uczynienia pod zapłaceniem szkody".

Obowiązkiem „towarzysza" było posłuszeństwo nie tylko w stosunku do „mistrza", jak widać z następujących słów: „Ma się u mistrza swego poczciwie zachować y wszelaką mistrzowi uczciwość y małżonce jego czynić". Stosunek pracodawcy do pracownika staję się w ten sposób poniekąd rodzinnym. Na czem ta „uczciwość polega dowiadujemy się z dalszego brzmienia art. 11: „tosz się nielenić posłużyć tak do kuchniey drew narąmbić, jako wstać, konia opatrzyć, do dnia wstawać do roboty na wielkiej nocy".

Wstrzemięźliwość w używaniu mocniejszych wyrazów jest nakazana w taki sposób: „Słowami się, fukiem nieporywać na mistrza y mistrzową, tosz y na drugą czeladź w gospodzie". W wypadku gdy „towarzyszów" jest więcej, mają wszyscy „w zgodzie y miłości mieszkać pod obyczajem czeladnym".

Cnotliwe i skromne życie „towarzysza" najwidoczniej i w owych czasach było ideałem dosyć trudnym do osiągnięcia, bo prawodawca w specjalnym artykule z niesłychaną pieczołowitością nakazuje: „Towarzysze mają w domu sypiać". Nakaz ten zostaje nieco dalej w ten sposób umotywowany: „bo tak towarzysz jest w domu potrzebny w nocy, jako we dnie". „Potrzeba ta szczególnie jest odczuwana w wypadkach „ognia" lub „przygody jakiey"... Jakiego rodzaju mogła być ta przygoda łatwo się domyśleć, bo tenże przywilej w pewnych wypadkach każe piwowarom zjawiać się z muszkietem i szablą.

W końcowych ustępach statutu jeszcze raz znajdujemy ostrzeżenie, by towarzysze się nie upijali: „w młynach nie mają się upijać, ażeby w słodoch tak mełtnych, jako y niemełtych mistrz szkody niemiał".

Ostatnie słowa statutu pomimo właściwej aktom prawnym stanowczości i nieugiętości wywołują smutne rozmyślania na temat znikomości rzeczy tego świata: „przeczytawszy y każdy artykuł dobrze rozważywszy... oneśmy przyięli, umocnili y utwierdzili y wieczną im moc kazali mieć"...

Związek Piwowarów w Anglji.

Związek ukonstytuował się w 1904 roku. Jest on właściwie federacją trzech stowarzyszeń: „Countny Brewer's Society", założone w roku 1922, „London Brewer's Associotion" i „Burton Brewer's Association". W chwili obecnej liczba członków związku wynosi 600 przedsiębiorstw piwowarskich. Ogólne roczne zebranie odbywa się w połowie listopada. Z należenia do stowarzyszenia piwowarów członkowie mają bardzo liczne korzyści, zepewniające obronę prawną, porady fachowe, i informacje z dziedziny przemysłu piwowarskiego. Rok rocznie jest wybierany parlamentarny podkomitet mający na celu: 1) rozpatrywanie praw i zarządzeń, dotyczących przemysłu piwowarskiego, 2) przedsięwzięcia kroków, zmierzających do poparcia zwalczania lub zmiany projektów praw, wnoszonych do parlamentu, 3) przedstawianie poglądów stowarzyszenia piwowarów w razie potrzeby wobec ministrów i kierowników administracji. Bez pobierania specjalnych opłat, stowarzyszenie służy w każdej chwili swym członkom natychmiastową radą w sprawach prawnych, związanych z ich zawodem. Pomoc pieniężna w wypadkach zatargów prawnych jest udzielana tylko w tych wypadkach, kiedy w interesie całego przemysłu piwowarskiego jest osiągnięcie pewnego precedensu prawnego. Oficjalnym organem stowarzyszenia jest „Bre-

wing Trade Review", rozsyłany do wszystkich członków stowarzyszenia.

Wspomniane pismo zawiera wiadomości prawne i ogólne, dotyczące przemysłu piwowarskiego, sprawozdania parlamentarne, kiedy są poruszane sprawy interesujące piwowarstwo, praktyczne uwagi dotyczące piwowarstwa, oryginalne artykuły naukowe i tłumaczenia z prasy zagranicznej, nie mówiąc o stałych wykazach cen jęczmienia, chmielu, cukru i o wzmiankach, dotyczących patentów, wynalazków i sprawozdań z przemysłu piwowarskiego.

Sekretarz Stowarzyszenia Piwowarów w Londynie odpowiadając na list „Przemysłu Piwowarskiego" zaznacza, że chociaż ogólna liczba browarów w Anglji dochodzi 2500 gros produkcji jest dokonywane przez 700 browarów, które wytwarzają około 90% ogólnej ilości produkowanego w Anglji piwa.

Nowa Zelandja przeciwko prohibicji.

Niedawne referendum ludowe, które miało miejsce w Nowej Zelandji w sprawie prohibicji dało zdecydowaną większość antiprohibicjonistom. Podczas ostatniej próby rozstrzygnięcia tej sprawy drogą plebiscytu głosy zwolenników i przeciwników „wysuszenia Nowej Zelandji" równoważyły się.

Z przemysłu piwowarskiego w Rumunji.

W Bukareszcie odbył się zjazd przedstawicieli rumuńskiego przemysłu piwowarskiego, na którym postanowiono założyć syndykat. Pierwszem zadaniem syndykatu, który prawdopodobnie ukonstytuuje się w końcu listopada będzie zorganizowanie kartelu dla sprzedaży piwa.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

W kwietniu r. b. C. Z. P. P. i S. w R. P. zwracał się do Ministerstwa Skarbu ze skargą, że na Pomorzu browary zmuszone są przez władze skarbowe prowadzić specjalne „księgi szczegółowe należnych i uiszczonych opłat skarbowych", i składać miesięczne odpisy w dwuch egzemplarzach.

Rozporządzenie to na niczem nie oparte spowodowało interwencję Ministerstwa Skarbu i w dwa miesiące po złożeniu skargi C. Z. P. P. i S. w R. P. otrzymał informację ze Związku Browarów na Polskę Zachodnią w Poznaniu, że na skutek decyzyj Pomorskiej Izby Skarbowej prowadzenie powyżej wymienionych ksiąg zaniechano. W tych dniach jeden z browarów, położonych na Pomorzu zwrócił się do C. Z. P. P. i S. w R. P. o dostarczenie druków do „księgi szczegółowej należnych i uiszczonych opłat skarbowych". Czyżby nie wszystkie browary na Pomorzu zaniechały prowadzenia zbytecznej pisaniny?

Tenże browar zwrócił się o dostarczenie druków na odpisy i księgi piwa zwracanego do browaru. Przypominamy, że odpisy składać należy tylko z księgi warek (produkcyjnej) i z księgi magazynowej.

Z kontyngentu przywozowego na chmiel czechosłowacki na okres do dnia 31 grudnia r. b. pozostało jeszcze około 45 tonn, wskutek zrzeczenia się jednego z większych browarów.

Na skutek podania do Ministerstwa Skarbu z d. 23.XI r. b. otrzymaliśmy następujące wyjaśnienie:

W załatwieniu podania z d. 23.XI r. b. wyjaśnia się, że taryfa patentowa od piwiarni ogłoszona w Dz. U. Rz. P. Nr. 75, poz. 525 r. b. wchodzi od 1.I 1926 roku w życie zamiast dotychczas obowiązującej.

Za Ministra Skarbu
(—) *W. Grabski.*
Naczelnik Wydziału.

Taryfa patentowa od piwiarni ogłoszona w Dz. U. R. P. Nr. 75, poz. 252 r. b. wchodzi od 1.I.1926 r. w życie zamiast dotychczas obowiązującej. Poniżej podajemy tabelę odnośnych opłat:

A. Opłaty od patentów za wyrób:

1) od wytwórni wina musującego . . 400 zł.
2) od wytwórni wina gronowego, napojów podobnych do wina i wina rodzynkowego 60 zł.
3) od wytwórni wina owocowego i miodu 30 zł.

B. Opłaty od zakładów sprzedaży:

1) od winiarni i piwiarni, uprawnionych do wyszynku wyłącznie wina, miodu i piwa:
w miejscowościach I klasy . . . . 100 zł.
w miejscowościach II klasy. . . . . 50 zł.
w miejscowościach III klasy . . . . . . 25 zł.

2) od winiarni i piwiarni uprawnionych do sprzedaży wyłącznie wina, miodu i piwa w naczyniach zamkniętych, bez prawa spożycia na miejscu:
w miejscowościach I klasy . . . . 50 zł.
w miejscowościach II klasy . . . . . . 30 zł.
w miejsowościach III klasy . . . . . . 15 zł.

3) od hurtowych składów wina, miodu i piwa:
w miejscowościach I klasy . . . . 100 zł.
w miejscowościach II klasy. . . . . 50 zł.
w miejscowościach III klasy . . . . 25 zł.

Pod względem wymiaru opłat patentowych zalicza się do I klasy miejscowości: Kraków, Lwów, Poznań, Warszawa, Wilno; do II klasy miejscowości miasta, liczące ponad 10.000 mieszkańców; do III klasy miejscowości — wszystkie inne miejscowości.

Zaliczanie miejscowości do klas poszczególnych porucza się na przyszłość Ministrowi Skarbu w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych.

Prezydent Rzeczypospolitej: *S. Wojciechowski.*
Prezes Rady Ministrów
i Minister Skarbu: *W. Grabski.*
Minister Spraw Wewnętrznych: *W. Raczkiewicz.*

CENY JĘCZMIENIA.

	26.XI	27.XI	28.XI	29.XI	30.XI	1.XII	
Warszawa . . .	20,50—21,00	20,00—21,00	21,00	—	21,00	—	
Poznań	—	22,00—23.00	22,50—23,50	—	23,50—24,50	21,50—26,50	
Katowice . . .	19,50—25,50	19,50—25,00	20,00—25,00	—	21,00—26,00	—	Zł. p.
Lwów	17,00—18,00	18,00—19,00		—	19,00—20,00	22,00—24,00	
Grudziądz . . .	—	22,00—24.00	—	—	—	—	
Gdańsk	—	—	18,50—21,00	—	—	22,00—22,50	Gld. gd
Berlin	19,00—21,50	19,00—21,50	—	—	18,90—21,30	—	
Królewiec . . .	—	—	—	—	—	—	
Wrocław . . .	18,30	—	—	—	18,00	—	Mk. n.
Praga	164—170	—	—	—	160—165	—	
Hamburg:	—	—	—	—	—	—	K. č.
Dunaj . . .	—	9,24	—	—	9,25	—	
Indyj. . . .	—	—	—	—	—	9,20	Hfl.
Malting. . .	9,35	9,22	—	—	8,90—9,15	—	dol.
Chicago	60—70	—	71—78,5	—	—	9,25	hfl.
						60—78	cts. za bushel

CENY CHMIELU.

	26.XI	27.XI	28.XI	29.XI	30 XI	1.XII	
Warszawa							
Wyb. . . .	960	—	—	—	—	—	
I	900—920	—	—	—	—	—	
II	800	—	—	—	—	—	
Lwów							
Wyb . . .	—	—	—	—	1360	—	Zł. p.
I	—	—	—	—	1280	—	za 50 kg.
II	—	—	—	—	1200	—	
Lublin							
Wyb. . . .	—	—	1369	—	—	—	
I	—	—	1221—1258	—	—	—	
II	—	—	1147—1184	—	—	—	
Norymberg.							
Rynk. . . .	510	470—550	520—540	—	—	535—550	Mk. n.
Hallerth. . .	—	—	525	—	—	535	za 50 kg.
Würtenb. . .	—	—	—	—	—	535—550	
Zatec							
I	—	—	—	—	—	—	K. č.
II	—	—	—	—	—	—	za 50 kg.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.



